

Datos útiles | Galicia

El clima, templado, da veranos frescos e inviernos suaves. Vaya de abril a octubre y con paraguas.

CÓMO LLEGAR

Iberia

www.iberia.com/ar/

Desde **\$7.469**, ida y vuelta a Madrid, con tasas e impuestos incluidos.

CÓMO MOVERSE

Avis

www.avis.es

Alquiler de auto desde **€30** por día.

Alvia

El tren de alta velocidad es una muy buena opción para conectar distintas ciudades de Galicia, y también Santiago de Compostela y Madrid. Tarda 5 horas y cuesta **€60**. Horarios, tarifas y compra de pasajes: www.renfe.es

LA CORUÑA

DÓNDE DORMIR

NH Atlántico

Av Jardines de Méndez Núñez.

T: (0034) 981 22 65 00.

nhatlantico@nh-hotels.com

www.nh-hotels.es

Muy bien ubicado: frente al puerto, sobre la costanera y al mismo tiempo cerca del centro, de la Plaza de María Pita y

del paseo marítimo. Las habitaciones son amplias y el desayuno, excelente. La doble con desayuno, desde **€49**.

DÓNDE COMER

A Estación

Estrada da Estación 51. Cambre.

T: (0034) 981 67 69 11.

Para comer con tiempo, en varios pasos. Menú de **€55**, incluye setas de primavera, bombón de foie con espuma de manzana, pescado (lubina) y pichón de paloma, sorbete de albaricoque y degustación de quesos con miel ecológica.

PASEOS Y EXCURSIONES

Torre de Hércules

El ícono de la ciudad, un antiguo faro romano del siglo II que todavía funciona. Se puede llegar en tranvía turístico con vistas del Atlántico.

Galerías coruñesas

Todo el frente de la Avenida da Mariña está formado por construcciones del siglo XIX que se caracterizan por tener la fachada de cristal y estar pintadas de blanco.

Se iluminan con la puesta del sol.



PONTEVEDRA

DÓNDE DORMIR

Carlos I Silgar

Vigo, s/n. Sanxenxo.

T: (0034) 986 72 70 36.

www.hotelcarlos.es

Tiene el estilo de los hoteles de Estados Unidos, de habitaciones y espacios comunes enormes. No es nuevo pero está bien conservado y justo frente a la exclusiva costanera de Sanxenxo. Cancha de tenis, pileta climatizada y exterior, juegos para niños. Dobles, desde **€48**.

Hotel Abeiras

Ensenada de O Bao. La Lanzada.

T: (0034) 986 73 51 34.

www.hotelabeiras.com

Frente a la extensa playa. Habitaciones con terraza y vista al mar. Buena pileta. Desde **€50** la doble con desayuno.

Parador de Bayona

Arquitecto Jesús Valverde. Bayona.

T: (0034) 986 35 50 00.

www.paradores.es

Rodeado por una muralla frente al mar. Si se queda una noche, es ideal llegar temprano para recorrerlo y mirar el atardecer. Se puede bajar andando al casco antiguo. Los cuartos no son gran cosa; lo mejor es el sitio y su historia. Vea los muebles, las alfombras, las armaduras. Dobles desde **€84** con desayuno.

DÓNDE COMER

Eirado da leña

Praza da Leña 3.

VIMIÁNZO

Castillo y encaje

A la entrada del pueblo verá el castillo, que se puede visitar. Allí hay un centro de artesanías donde las palilleiras se dedican a hacer el noble encaje de bolillos. Son capaces de manejar hasta 200 palillos en el mismo encaje y pueden hablar al mismo tiempo! En Vimianzo, Muxía y Camariñas hay cientos de palilleiras; se dan clases, tienen una asociación y una muestra permanente de este arte paciente y delicado. En Semana Santa, en Camariñas tiene lugar la Muestra Internacional de Encaje. En el castillo se venden piezas mínimas como un alfilerito de **€5** hasta carísimos manteles y sábanas de lino. Todos los días de 10 a 14 y de 16 a 20.30. Los artesanos cierran los lunes. www.vimianzo.es

T: (0034) 986 86 02 25.

Rodeada de construcciones medievales y con un *cruceiro* en el centro, la Praza da Leña es un típico sitio de tapas. Eirado es un secreto en Pontevedra. Nueva cocina gallega, creativa y deliciosa al mando de Iñaqui Bretal. Alrededor de **€40**.

Quinta do Ramo

Ramo Nº5 Forcadela. Tomiño.

T: (0034) 986 62 28 84.

quinta@quintadoramo.com

www.quintadoramo.com

Casa de comidas rodeada de jardines y viñedos. En la casona del siglo XIX se ofrece alojamiento (**€65** la doble con desayuno). Almuerzos, entre **€28** y **€32**.

PASEOS Y EXCURSIONES

Casco medieval

Las antiguas calles todavía llevan el nombre de hace 500 años. La rua del Peso de la Fariña, la de La Venta de Leña, de Verdura. Hay varios palacios (pazos) de la época de esplendor, entre los siglos IX y XVI, cuando Pontevedra era el principal puerto gallego.

Mercado Municipal

Flores, pescados, frutas y verduras. Un lugar para ver cómo late la ciudad. Muy cerca, la estatua de Valle Inclán, dramaturgo, poeta y novelista gallego.

Santa María La Mayor

Del siglo XVI, esta basílica tiene una hermosa fachada plateresca donde se puede ver a San Jerónimo con Anteojos.

SANTIAGO DE COMPOSTELA

DÓNDE DORMIR

Parador de los Reyes Católicos

Plaza do Obradoiro, 1.

T: (0034) 981 58 22 00.

santiago@parador.es

www.paradores.es

El espectacular parador, ubicado frente a la Catedral de Santiago, nació en 1499 como un hospital de peregrinos y está considerado el hotel más antiguo del mundo.

Tiene cuatro patios. Las camas dobles son con baldaquino, el mobiliario es antiguo, las tallas están doradas a la hoja, los cuadros y tapices hacen que uno se sienta en una película de época. Trate de hacer una visita guiada del lugar. Dobles con desayuno, **€143**.

DÓNDE COMER

Café Casino

Rua del Villar 35.

T: (0034) 981 57 75 03.

www.cafecasino.es

Desde 1873, una confitería señorial que conserva lámparas, boiserie,

ambiente y su antiguo esplendor.

Para probar, acá o en otro lugar de la ciudad: la torta de Santiago,

un postre típico, de almendras.

El plato del día cuesta **€12**.

Mesón Enxebre

Praza do Obradoiro.

T: (0034) 981 582 200.

Cocina tradicional gallega servida en vajilla de Sargadelos, típica cerámica de esta tierra, de color azul cobalto. Hay un menú de **€25** que trae una picadita con hits gallegos: soldaditos de bacalao, mejillones al vapor, caldo de grelos, pulpo, croquetas de cerdo y más. Excelente opción, pegado al Parador de los Reyes Católicos.

La Catedral

Impactante, la meca de los peregrinos comenzó a construirse en 1705.

Al final de la misa de los sábados y domingos suele activarse el botafumeiro de plata, que recorre el espacio aéreo de las naves y perfumar el ambiente de incienso. Conozca las distintas fachadas y pórticos.

PASEOS Y EXCURSIONES

Colegios y conventos

Dedicada a la enseñanza superior desde hace varios siglos, en la ciudad hay antiguos colegios y conventos. Es una ciudad estudiantil muy animada.

Mercado de Abastos

En una estructura de los años 30 se venden, cada día, productos agrícolas, carnes y pescados. Aquí se puede ver cómo las mujeres cortan el bacalao salado. También, conocer mariscos, hierbas, y el riquísimo pimiento de Padrón, verde y pequeño. Es mejor ir temprano.

Turismo receptivo

Rua das Galeras 13.

T: (0034) 981 55 41 76.

www.turismosecchi.com

Gabriel Calvo organiza viajes turísticos y culturales. Conoce la historia y la geografía de su tierra, y la ama, condiciones indispensables para brindar un servicio de guía confiable.

MÁS INFORMACIÓN

www.turgalicia.es

www.spain.info

Agradecemos a la **Oficina Española de Turismo (TURESPAÑA)** la colaboración prestada para la realización de esta nota. Av. Figueroa Alcorta 3102, 4º planta. Embajada de España en Buenos Aires. www.spain.info www.tourspain.es T: (011) 4809-4996. F: (011) 4809-4994.

AGENDA

Fiestas populares

Ferías, romerías, danzas y música tradicionales son momentos de emoción colectiva. El plato por excelencia en estos casos es el polbo a feira (pulpo de feria), que a su vez cuenta con fiesta propia en Carballino (Orense) el 2º domingo de agosto.

Festival de Ortigueira

Aquí se reúne la música celta de Galicia, Escocia, Irlanda, Bretaña. Del 17 al 20 de julio. www.festivaldeortigueira.com

Rapa das Bestas

Rito antiguo convertido en atracción turística, se trata de marcar y cortar la crin de los caballos salvajes. Entre junio y agosto, se realiza en diversas localidades: Morgadães, Sabucedo, Cedeira, Campo do Oso...

San Xoan

Ancestral celebración que coincide con el solsticio de verano. La noche del 24 de junio (la más corta del año) hay hogueras para espantar los malos espíritus, para ritos purificadores y fecundos, vinculados a las iniciaciones sexuales, y al mejor momento del poder mágico y curativo de los vegetales. Por eso es costumbre lavarse la cara con el agua de rosas, cedrón, romero, hojas de olmo y naranjo, laurel... que venden en los mercados. Los festejos van del 19 al 29 de junio, noches ideales para comer sardina (sardinas asadas).



NH ATLÁNTICO

A ESTACIÓN

TORRE DE HÉRCULES



HAY 5 DENOMINACIONES DE ORIGEN PARA EL VINO. RIBEIRO, LA MÃS ANTIGUA, AMPARA LOS DE CORTE –LABORADOS CON LAS BLANCAS TREIXADURA, TORRONTÉS, ALBARIÑO, GODELLO LOUREIRA Y SILVEIRIÑA, Y LAS TINTAS BRANCELLAO, CAIÑO LONGO, SOUSÓN Y FERRÓN–, ALIADOS HISTÓRICOS DE LA COCINA GALLEGA. RÍAS BAIXAS ES LA DE MAYOR PRODUCCIÓN, FAMOSA POR SU FRESQUÍSIMO Y AGRADABLE ALBARIÑO, BLANCO APLAUDIDO EN EL MUNDO. EL RESTO SON RIBEIRA SACRA, VALDEORRAS Y MONTERREI.



LA COCINA GALLEGA SE NUTRE DE INSUMOS DE GRAN CALIDAD Y ES SENCILLA, CON POCOS ADEREZOS Y MUCHO RESPETO POR LOS SABORES ORIGINALES. MARISCOS Y PESCADOS, TODOS. EN CARNES, EL CERDO GANA. LOS QUESOS, DE LECHE DE VACA, SON FRESCOS Y SUAVES, CON EXCEPCIÓN DEL SAN SIMÓN: SEMI CURADO Y AHUMADO SÓLO CON MADERA DE ABEDUL. UN DATO: LA TÍPICA EMPANADA GALLEGA SE RELLENA DE MUCHAS FORMAS, PERO NUNCA CON ATÚN DE LATA.